



Publiczne Technikum nr 2

Branżowa Szkoła I stopnia nr 1

gastronomia

handel

turystyka

hotelarstwo



77 474 53 59



www.zsz4.opole.pl
sekretariat@zsz4.opole.pl



ul. Hallera 4
45-867 Opole

WIRTUALNE DRZWI OTWARTE



SPOTKAJMY SIĘ
NA STRONIE INTERNETOWEJ SZKOŁY
www.zsz4.opole.pl

STREFA ÓSMOKLASISTY



Podróżuj z pasją! -

technik organizacji turystyki

Innowacje :

- *animacja czasu wolnego*
- *turystyka aktywna*



Technik obsługi turystycznej to profesjonalny organizator wyjazdów krajowych i zagranicznych, zna języki obce, świetnie organizuje czas gości, współpracuje z hotelami i biurami podróży na całym świecie, zna kulturę innych krajów i podróżuje...

Zostając fachowcem od turystyki zapewniasz sobie życie pełne wrażeń! Świat bez granic jest o wiele prostszy – wyeliminuj je zostając technikiem obsługi turystycznej.

Zawód najwyższych lotów -

NOWY KIERUNEK technik eksploatacji portów i terminali

Innowacja : - *obsługa celna*



Technik eksploatacji portów i terminali z elementami obsługi celnej to zawód prestiżowy, szczególnie dla ludzi ambitnych, którzy swoją przyszłość zawodową łączą ze znajomością rynku portów nie tylko lotniczych i gospodarką celną. Zna się na magazynowaniu, planuje przewóz i przechowywanie towarów. Każdego odprawi w podróż marzeń, nada bagaż, zweryfikuje dokumentację lotu, wie też, co można i czego nie można przywieźć z zagranicy.

Rezerwacja! Rekreacja! Rewelacja! -

technik hotelarstwa

Innowacje : - *steward/stewardesa na statkach pasażerskich*

Technik hotelarstwa to spec od komfortu, - *menedżer SPA i Wellness*

wie co to znaczy dobrze przygotowana oferta hotelowa, zna tajniki służby pięter, chętnie porozmawia z gośćmi w kilku językach obcych, nie boi się oficjalnych rozmów, pism i niespodziewanych okoliczności, potrafi doskonale zorganizować relaks i uczynić życie [gościa i swoje] przyjemniejszym. Zna się na programach rezerwacyjnych, dostrzega szczegóły wizerunkowe ofert turystycznych i nie pozostawia gościa bez opieki.





„Turystycznie rzecz biorąc
JESTEŚMY NAJLEPSI!”

„Coś do oclenia?”



Zapraszamy i!”

Recepcja ★ Restauracja

„Pokaż nam swój hotel,
a powiemy Ci
jak wypoczniesz!”



Wiesz co jesz ? Sprawdź! - *technik technologii żywności*

- Innowacje :
- *food design – projektowanie wyrobów cukierniczych*
 - *biotechnologia z elementami enoturystyki*



Technik technologii żywności to współczesny kreator jedzenia, przebadła skład, obliczy proporcje, opracuje recepturę, skontroluje jakość i potem po mistrzowsku wykona. Nawet najbardziej skomplikowana potrawa ma swoje pojedyncze składniki. Nie ma tajemnic przed biotechnologiem. Do jedzenia podchodzi z analitycznym zaangażowaniem. Żadna witamina mu nie umknie!

Ten Gość, po prostu wie, co zje. Sprawdź go!

Gotowanie to wyzwanie! -

technik żywienia i usług gastronomicznych

- Innowacje :
- *dietetyka*
 - *coach zdrowia i zdrowego stylu życia*

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód dla smakoszy ze smykałką do organizacji imprez, potrafi zaplanować spotkanie biznesowe, rodzinne, okolicznościowe, zna składniki i receptury, potrafi gotować i podawać gotowe potrawy. Doskonale sobie radzi z obsługą klienta, wynegocjuje najlepsze warunki finansowania i obsługi. Jest twarzą restauracji, zna potrzeby gości, bo wie, jak o nie zapytać i potem zadbać z najwyższą starannością.



Kupuję! Sprzedaję! Promuję! - *technik handlowiec*

- Innowacje :
- *organizowanie i prowadzenie sprzedaży internetowej*
 - *podstawy handlu zagranicznego*



Technik handlowiec to mistrz łapania okazji rynkowych, który sprawnie opracuje dokumentację handlową, wyliczy zyski, wynegocjuje korzystne warunki umowy, sprzeda (prawie) wszystko. Szukasz okazji do wykorzystania? Właśnie znalazłeś! Handlowanie może być dziecinnie proste, jeżeli zabierzesz się do niego z głową.



„Specjaliści
[nie tylko] od słodkości.”

„W naszej kuchni...”



świat jest taki
smakowity i!”

„Wirtualnie i realnie
handlujemy najlepiej.”



Przez żołądek do serca - *kucharz*

Innowacja : - *food pairing-sztuka łączenia smaków*

Kucharz jest zawodem dla wielbicieli smaku, więc jeżeli lubisz gotować po prostu skorzystaj! Kucharz potrafi sprawnie przygotowywać posiłki, zna techniki krojenia, potrafi świetnie doprawić potrawy i fachowym okiem ocenić stopień wysmażenia pieczeni, obsłuży skomplikowane sprzęty kuchenne i bez problemu odnajdzie się w profesjonalnej kuchni.



Słodki artysta - *cukiernik*



Cukiernik to zawód artystyczny pełen wyzwań i niespodzianek. Zaczynasz od najprostszych ciast, a potem zostajesz mistrzem dekorowania tortów. Żadna uroczystość nie odbędzie się bez smakowitych słodkości, a piękne, lukrowane dzieła zawsze robią wrażenie na gościach. Cukiernik świetnie orientuje się w najnowszych trendach w dekoracji, potrafi wyczarować cudeńka z mąki, jajek i tłuszczu, żadna receptura nie jest mu straszna.

Od ziarenka do bochenka - *piekarz*

Piekarz to najbardziej szanowany zawód świata. Każdy lubi pieczywo, każdy spożywa je codziennie, każdy zna jego wartość. Bez chleba nie ma domu, a wykwalifikowany piekarz to mistrz piekarniczej ceremonii, zna receptury, czyta składniki, obsługuje profesjonalne urządzenia piekarnicze, piecze ile trzeba i codziennie zjada smaczne, ciepłe... często samodzielnie wykonane pieczywo.





Dzień dobry! Zapraszam ponownie! - *sprzedawca*

Innowacja : *prowadzenie sprzedaży internetowej*

Sprzedawca to zawód dla osób lubiących kontakt z ludźmi i pieniędzmi.

Nasi sprzedawcy uczą się obsługi urządzeń kasowych, czytania dokumentów księgowych i obsługi klienta.

Pracują w sklepach, ucząc się zawodu.

Potrafią zaoferować produkt, doradzić i rozliczyć transakcję.

Sprzedawca zawsze znajdzie pracę.

Rynek jest nienasycony!



Magazynier – logistyk zawsze wie, gdzie co jest! -

magazynier – logistyk

NOWY KIERUNEK

Magazynier – logistyk to mistrz mądrego przechowywania, rozeznaný w magazynowej dokumentacji,

zawsze wie, co wydaje, przyjmuje i przekazuje.

Jeśli lubisz uporządkowany świat, to z magazynierskim fachem będzie Ci po drodze!



SZKOŁA DLA CIEBIE!

Nasi absolwenci są
doskonale przygotowani
do pracy w Polsce
i krajach Unii
Europejskiej!

Umożliwiamy
odbywanie praktyk
zawodowych
w kraju i za granicą
(Malta, Cypr)!

Zapewniamy
staże i praktyki wakacyjne,
za które otrzymasz
wynagrodzenie!

Wybierając szkołę
branżową I stopnia
-uczysz się i zarabiasz!

Umożliwiamy udział
w bezpłatnych kursach:
barmańskim, sommelierskim,
carvingu, animacji czasu
wolnego, kierowników
wycieczek szkolnych!

Prowadzimy stałą
wymianę młodzieży
ze szkołami
w Niemczech
i Czechach!

Zapewniamy
wszechstronny rozwój
bezpieczeństwo
i życzliwość!

Wspieramy talenty
i zainteresowania
uczniów!

ZAPRASZAMY!